

【公報種別】特許法第 17 条の 2 の規定による補正の掲載

【部門区分】第 1 部門第 1 区分

【発行日】令和 2 年 10 月 1 日 (2020.10.1)

【公表番号】特表 2019-535294(P2019-535294A)

【公表日】令和 1 年 12 月 12 日 (2019.12.12)

【年通号数】公開・登録公報 2019-050

【出願番号】特願 2019-528452(P2019-528452)

【国際特許分類】

A 2 3 L 13/00 (2016.01)

A 2 3 L 13/40 (2016.01)

A 2 3 L 5/41 (2016.01)

【F I】

A 2 3 L 13/00 D

A 2 3 L 13/00 Z

A 2 3 L 13/40

A 2 3 L 5/41

【手続補正書】

【提出日】令和 2 年 8 月 19 日 (2020.8.19)

【手続補正 1】

【補正対象書類名】特許請求の範囲

【補正対象項目名】全文

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項 1】

自然の肉の色を保存しつつ前記肉上および前記肉中の病原体および有害なバクテリアの存在を低減するために肉を平衡圧力処理する方法であって、
前記肉にヘモグロビンを加えることと、
可撓性の容器に前記肉を液密に封止することと、
10,000～100,000 psi の圧力、制御された温度で、および前記肉に存在する微生物の細胞壁を破裂させるのに十分な期間にわたって、前記可撓性の容器に前記肉を封止しながら前記肉への圧力の印加によって前記肉を平衡圧力処理することと、を含む
 、方法。

【請求項 2】

前記肉は、牛肉である、請求項 1 に記載の方法。

【請求項 3】

前記肉は、豚肉である、請求項 1 に記載の方法。

【請求項 4】

前記肉は、バイソンである、請求項 1 に記載の方法。

【請求項 5】

前記肉は、子羊の肉である、請求項 1 に記載の方法。

【請求項 6】

前記肉は、子牛の肉である、請求項 1 に記載の方法。

【請求項 7】

前記肉は、家禽である、請求項 1 に記載の方法。

【請求項 8】

前記肉は、シーフードである、請求項 1 に記載の方法。

【請求項 9】

前記ヘモグロ빈は、他の活性化原料を有するまたは有しない安定化粉末である、請求項 1 に記載の方法。

【請求項 10】

前記圧力処理ステップに先立って、封止された可撓性のポリマー容器に前記肉を配置することをさらに含む、請求項 1 に記載の方法。

【請求項 11】

前記ヘモグロ빈は、筋肉の外部表面に加えられる、請求項 1 に記載の方法。

【請求項 12】

前記ヘモグロ빈は、挽肉と混合することによって加えられる、請求項 1 に記載の方法

。

【請求項 13】

前記ヘモグロ빈は、それが加えられる前記肉の約 0.08 ～ 約 3.0 重量%である、請求項 1 に記載の方法。

【請求項 14】

前記ヘモグロ빈は、乾燥形態である、請求項 1 に記載の方法。

【請求項 15】

前記ヘモグロ빈は、液体形態である、請求項 1 に記載の方法。

【請求項 16】

液体の前記ヘモグロ빈は、乾燥され、その後再水和される、請求項 15 に記載の方法

。

【請求項 17】

前記ヘモグロ빈は、赤血球を含み得るまたは含み得ない、請求項 1 に記載の方法。